



MIXER

SZAKMAISMERTETŐ INFORMÁCIÓS MAPPA

Humánerőforrás-fejlesztési Operatív Program
(HEFOP) 1.2 intézkedés

„Az Állami Foglalkoztatási Szolgálat fejlesztése”



MIXER

Feladatok és tevékenységek

A koktél szó eredete, akárcsak a receptek egy részéé, erősen kétséges. Jó néhány legenda létezik, de igen kevés tény. Az azonban elég valószínű, hogy a szó az amerikai kontinensen született. 1806-ban egy USA-beli kiadványban már felfedezhető a szó a mai értelmében és biztosra vehető, hogy száz évvel ezelőtt már elfogadott elnevezése volt a kevert italoknak. Mintegy 600 különféle történet létezik a koktél szó eredetére vonatkozóan, de közülük bizonyítást egyik sem nyert. Több hasonló történet szól amerikai katonákról, akik valamely értékes harci kakas megtalálásáért kaptak frissítőt, melyet az eset emlékére a kakas farktollairól (cock's tail) neveztek el. Van olyan történet, amely Washington tollas kalapjával hozza összefüggésbe, más történet egy mexikói király Coctel nevű lányára vezeti vissza a szót.

A mai bárókban rendelt koktélok hetven százaléka az amerikai szesztilalom idején született. A koktél igazi aranykora a húszas, harmincas, negyvenes években volt. Akkoriban többnyire rövidital volt, sok alkohollal, a gyümölcsök és gyümölcslevek használata minimális volt. Az alkoholtilalom 1933-as megszűnésével megváltozott a koktél szerepe. A koktélfogyasztók elsősorban tánc utáni felfrissülést és az ital fogyasztásának a kellemes oldalát keresték, ezért a koktélok hosszúvá váltak, sok frissítő gyümölcslevekkel készültek, az alkohol pedig kisebbségbe szorult. A II. világháború és az azt követő évek visszaesést jelentettek a koktélok életében. A nyolcvanas évektől azonban újból fellendült a koktélok fogyasztása. A fiatalok koktélfogyasztási szokásai jelentősen eltérnek a húszas évekhez képest, de ezeknek az italoknak a fogyasztása kétségtelenül népszerű még napjainkban is.

Melyek a jellemző feladatok, tevékenységek ebben a szakmában?

A mixer a bárpult mögött olyan italt készít és szolgál fel a vendég számára, amely mind ízben mind küllemben harmóniát tükröz, esztétikai élményt nyújt.

A mixer nyitás előtt elvégzi a szükséges előkészületeket, feltölti a pultot, előkészíti a munkateret. Gondoskodik az árubeszerzésről, készletezésről, árutárolásról. Az italok

elkészítésénél törekszik az optimális, gazdaságos anyagfelhasználásra. Széleskörű italismerettel rendelkezik. Szükség szerint tanácsot ad a vendégnek az ital megválasztásában. Felismeri a vendégek igényeit, szakszerűen elkészíti el és felszolgálja az italokat. Jól érzékeli a vendégek kedélyállapotát, érti az apró gesztusokat is. A vendég igénye szerint társalog, vagy épp hallgat. Legalább egy idegen nyelvet ismer, a bárban megforduló külföldiekkel képes szót érteni. Ismeri a környék nevezetességeit, szükség szerint javaslatot tesz ezek felkeresésére. Higgadt, tisztelettudó módon kezeli a konfliktusokat, a szélsőséges érzelmeket. Gyakorlottan, szakszerűen kezeli a bár műszaki berendezéseit, a koktélkészítés eszközeit. Munka közben pénztárgépet kezel, számlát állít ki, pénzt kezel. Műszak végén elvégzi a szükséges zárási munkálatokat (standolás), megtisztítja a pultot, a felszerelési tárgyakat és a gépeket.

Milyen anyagokkal, eszközökkel kell dolgoznia?

Égetett szeszesitalok (vodka, rum, stb.), likőrök, gyümölcslevek, szirupok, ásványvizek, szénsavas üdítők, friss és kandírozott gyümölcsök, zöldségek, tej, tejszín, fűszerek.

Leggyakrabban használt eszközök bárkanál, csipesz, törőfa, kések, nyitók, zárókupakok, szűrők, vágódeszka, pezsgő-borhűtő vödör, díszítők, formázók, jéglapát, különböző formájú poharak, rázó és érlelő edények.

Emellett segíti a munkáját a jégdaráló, gyümölcsfacsarók, mosogatógép és a személyi számítógép, illetve a pénztárgép.

Kiegészítő eszközök, amellyel dolgozik még: szívószál, gyümölcsnyárs, koktélszalvéta.

Hol végzi a munkáját?

A mixer rendszerint bárokban, lokálokban, éjszakai szórakozóhelyeken, zárt térben, kultúrált, meghitt környezetben végzi munkáját. Munkaideje többnyire a szórakozóhely nyitva tartásának megfelelően késő estétől, kora hajnalig tart, tehát éjszakai elfoglaltsággal jár. Esetenként délutáni, kora esti rendezvényekre is kikerhetik.

Munkája során kikkel kerül kapcsolatba, kikkel van dolga?

A mixer munkavégzés közben elsősorban a vendégekkel tart kapcsolatot.

Fontos a felszolgáló kollégákkal, az egyéb személyzettel, a szórakozóhely üzemeltetőjével való kapcsolattartás. Az árubeszerzés során lényeges a megbízható, jó kapcsolatok kiépítése és fenntartása.

Követelmények

Milyen fizikai igénybevétellel, megterheléssel jár a munkavégzés?

A mixer alapvetően könnyű fizikai munkát végez, de a szakma jó fizikai állóképességet követel. A mixer munkaidejét állva tölti, ami a lábakat erőteljesen igénybe veszi. A munka jellegénél fogva rendszerint éjszakai műszakban történik, tehát bírni kell az éjszakázást, és át kell állni a napközbeni alvásra, pihenésre. Nem alkalmas hosszútávon a mixeri munkára az, aki nem képes nappal aludni.

Milyen környezeti ártalmakkal, hátrányokkal járhat a szakma gyakorlása?

A mixer munkakörnyezete tiszta, esztétikus rendezett. Egészségkárosító hatása (elsősorban az idegrendszerre) a magas zajszintnek, például a folyamatos zenének lehet. Szerencsére ma már egyre kevesebb az olyan szórakozóhely, ahol dohányozni lehet. Ha ilyen helyen dolgozik a mixer, akkor a füst károsító hatásával is lehet számolni. Balesetveszélyt a törött poharak, a szűrő, vágó eszközök jelenthetnek. Az állandó éjszakázás miatt könnyen rászokhat a serkentőkre, illetve alkoholos italokkal próbálhatja fizikai-szellemi állapotát fenntartani.

Milyen egészségügyi követelményeket támaszt ez a szakma?

Fontos tudni, hogy minden foglalkozásnak szigorú egészségügyi alkalmassági feltételei vannak.

A fontosabb szempontok közül néhányat kiemelünk, tájékoztató jelleggel:

- jó látás,
- ép színlátás,

- ép hallás,
- jó ízérzék,
- jó beszélőképesség,
- karok, kezek, ujjak fokozott használata,
- együttműködés,
- fokozott figyelem.

A foglalkozás gyakorlása során felmerülő kockázati tényezők:

- zaj,
- tartós állómunka,
- tartós gyaloglás.

Milyen egyéb tulajdonságok megléte kedvező ebben a szakmában?

A jó mixert jellemzi a megosztott figyelem, problémamegoldó gondolkodás. Fontos a jó kézügyesség, a manualitás, kreativitás, esztétikai érzék, gyorsaság. Munkavégzésére jellemző a rugalmasság, a gyors helyzetfelismerés, a vendégek igényeinek felismerése. Önálló munkavégzésre képes, határozott fellépésű, ápolt, higiénikus megjelenésű. Gazdag és harmonikus ízvilággal rendelkezik, az illatokat és szagokat jól be tudja azonosítani, a színek között különbségeket tud tenni.

Milyen tantárgyakban kell jó eredményt elérni ehhez a szakmához?

Aki mixernek készül, az iskolában elsősorban a kémia, biológia és a matematika tantárgyakból kell jó teljesítményt elérnie. Ha a szakmacsoportos képzésben vesz részt, akkor a technológiai jellegű tárgyak mellett a gazdasági, kereskedelmi ismeretekben is megfelelően kell teljesíteni.

Milyen érdeklődési kör a legelőnyösebb ebben a szakmában?

Szükséges a vendéglátóiparhoz való vonzódás, a szakmai érdeklődés. Nélkülözhetetlen az emberismeret. Fontos, hogy a rutin feladatokat nagy odaadással és lelkesedéssel végezze, azért, hogy a vendégek jól érezzék magukat. Emberek felé történő odafordulás mellett a kereskedelmi tevékenység, a haszon lehetőségének igénye is jelentős tényező munkájában.

Szakképzés

A mixer szakképesítés célja olyan szakemberek képzése, akik a bárpult mögött elkészítik, kiszolgálják, és szükség szerint felszolgálják az egységben forgalmazott italokat. Az italok elkészítésén és felszolgálásán túl feladatuk az árubeszerzés, készletezés és a nyitással, zárással kapcsolatos teendők elvégzése.

Előképzettség

A szakképzésben való részvétel feltétele a középiskola utolsó évfolyamának elvégzése, a foglalkoztatáshoz szükséges egészségi és szakmai alkalmasság.

Képzési idő

A képzés időtartama 500 óra, az elmélet és gyakorlat aránya 40-60 százalék.

A szakképzés elméleti és gyakorlati tárgyai

Általános gazdálkodási és vállalkozáselméleti ismeretek, Vendéglátó szakmai és szervezési ismeretek, Szakmai áruismeret, Italismeret, Üzleti-üzgyviteli ismeretek, Irányított szakmai gyakorlat.

A szakképesítés vizsgakövetelménye

A szakmai vizsga célja annak megállapítása, hogy a vizsgázó az elsajátított ismeretek birtokában képes-e a mixer munka önálló elvégzésére, ismeri-e a szükséges hatósági előírásokat és szakmai követelményeket, kialakult-e benne a vendégekkel való kulturált kapcsolattartás képessége, elsajátította-e a szakmai etika, etikett és protokoll előírásait.

A szakmai vizsga gyakorlati és szóbeli részekből áll.

A gyakorlati vizsga a szakmai gyakorlat ismeretanyagára épít. A vizsga értékelésének fontos szempontja, hogy a vizsgázó képes legyen a Mixer Világszövetség 50 standard kevert itala közül 20 kevert italnak a szakszerű elkészítésére. A vizsgázónak pontosan ismernie kell a készítendő kevert ital összetételét, felszolgálási módját, díszítését.

A szóbeli vizsgatételek megkövetelik a képzés során szerzett ismeretek integrálását és komplex kifejtését. A szóbeli vizsga az alábbi témakörök ismeretanyagára épít: általános

gazdálkodási és vállalkozáseméleti ismeretek, vendéglátó szakmai és szervezési ismeretek, szakmai áruismeret, italismeret.

A szakképesítés OKJ azonosító száma: 51 7822 01

Kapcsolódó foglalkozások

Felhasználó, vendéglátó-ipari eladó,
Utaskísérő, légiutas-kísérő.

Eladó,

A szakképesítéssel betölthető munkakörök

Felhasználó, pincér,
Pultos, csapos,

Bársegéd,
Barista.

A szakmával kapcsolatos további információk részletesen a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet: www.nive.hu honlapján található, Szakképzési dokumentumok címszó alatt.

Kereseti lehetőségek:

Az egyes foglalkozások átlagkereseti statisztikáját – több évre visszamenőleg – az Állami Foglalkoztatási Szolgálat honlapján teszi közzé, a Statisztika menüpontban (egyéni bérek és keresetek statisztikája).

Elérhetőség: www.afsz.hu

Elhelyezkedési lehetőségekről tájékozódhat az Állami Foglalkoztatási Szolgálat kirendeltségein, a www.afsz.hu internetes elérhetőségen, vagy mobiltelefonon a <http://wap.afsz.hu> linken.

A mixer foglalkozást bemutató **pályaismertető film** elérhető az Állami Foglalkoztatási Szolgálat www.afsz.hu, valamint a Nemzeti Pályainformációs Központ www.npk.hu, továbbá az e-pálya www.epalya.hu internetes elérhetőségeken.

Kiadja: Foglalkoztatási és Szociális Hivatal
Felelős kiadó: Pirisi Károly főigazgató

Ez a kiadvány az Európai Unió és a Magyar Állam társfinanszírozásával 2005-ben készült. Aktualizálva 2008-ban.
A jelen dokumentum tartalma nem feltétlenül tükrözi az Európai Bizottság a tárgyra vonatkozó hivatalos véleményét.